

Minyak hati ikan cucut botol mentah (*crude shark liver oil*) - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

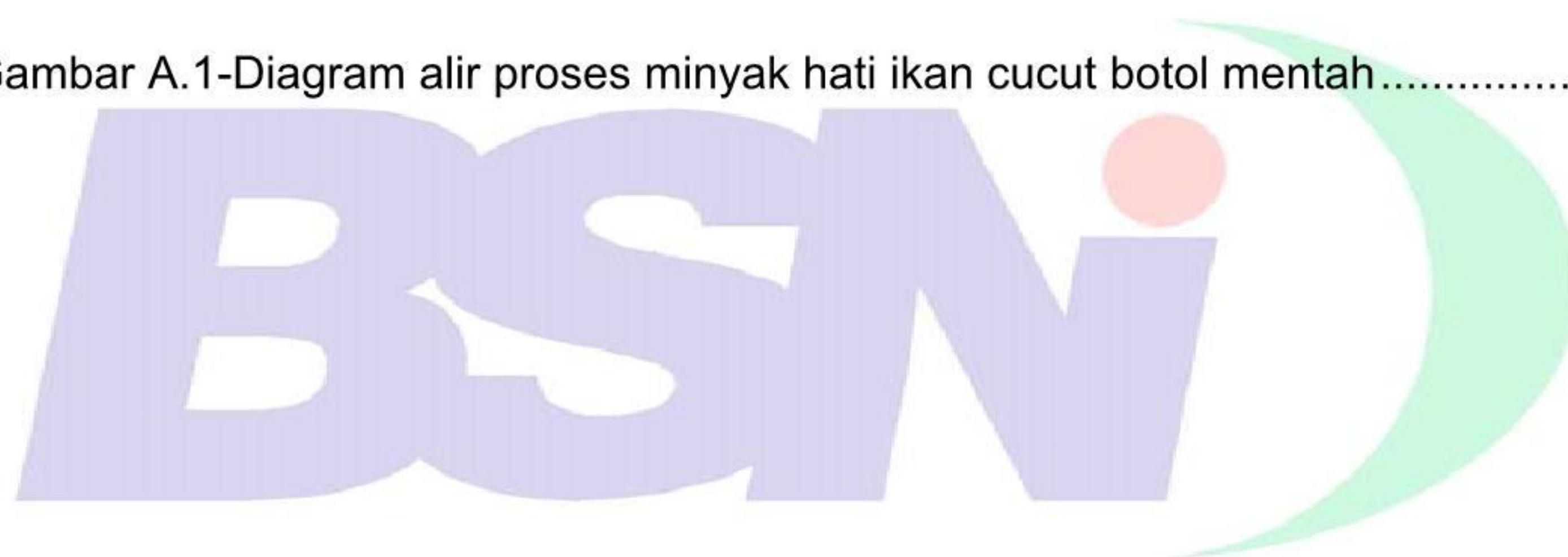
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	3
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses minyak hati ikan cucut botol mentah	4
Gambar A.1-Diagram alir proses minyak hati ikan cucut botol mentah.....	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas minyak hati ikan cucut botol mentah dalam kemasan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2730-1992, Minyak hati ikan cucut botol.

Standar ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI

Minyak hati ikan cucut botol mentah (*crude shark liver oil*) – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan minyak hati ikan cucut botol mentah.

2 Acuan normatif

SNI 2730.2:2013, *Minyak hati ikan cucut botol mentah (crude shark liver oil)–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku minyak hati ikan cucut botol mentah sesuai SNI 2730.2:2013.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Alat pengemas;
- b) Meja proses;
- c) Meja ekstraksi;
- d) Pisau;
- e) Spon pembersih;
- f) Timbangan;
- g) Wadah penampung.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan minyak hati ikan cucut botol mentah mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu hati ikan cucut botol mentah.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Pembersihan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bagian hati ikan cucut botol dibersihkan menggunakan spon, secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Ekstraksi minyak

- a) Potensi bahaya: Kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan minyak hati ikan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: hati ikan cucut botol diekstrak dengan metode penjemuran dibawah sinar matahari atau metode lainnya, kemudian minyak yang keluar ditampung dalam suatu wadah, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: tidak ada.
- b) Tujuan: mendapatkan berat minyak hati cucut botol mentah.
- c) Petunjuk: minyak hati ikan cucut botol mentah ditimbang sesuai spesifikasi secara cepat dan cermat.

6.6 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai spesifikasi.

- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang tidak tembus cahaya berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.8 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: oksidasi dan kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam ruangan terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

6.9 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: oksidasi dan kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk minyak hati ikan botol mentah harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk minyak hati ikan botol mentah.

7.2 Teknik pengemasan

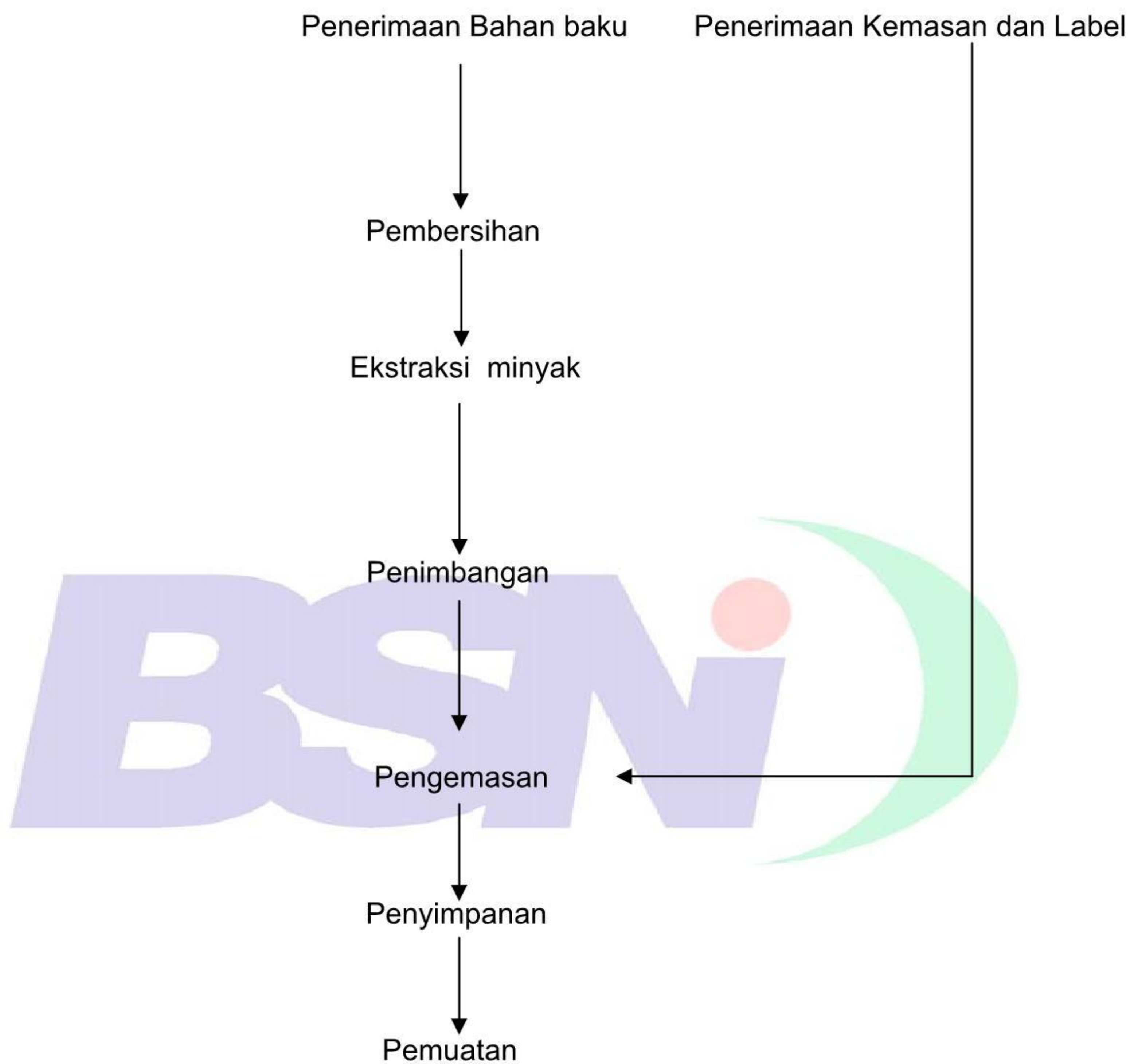
Minyak hati ikan cucut botol mentah dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk minyak hati ikan cucut botol mentah yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses minyak hati ikan cucut botol mentah



Gambar A.1-Diagram alir proses minyak hati ikan cucut botol mentah